



Carmine Granata Gran Reserva Malbec

CLASSIFICAÇÃO: Vinho Tranquilo

PRODUTOR: Bodega Carmine Granata

ORIGEM: Lujan de Cuyo – Mendoza, Argentina

UVA(S): Malbec

TIPO: Tinto Seco

TEOR ALCOÓLICO: 13,9%

ENVELHECIMENTO: 12 meses de envelhecimento em barricas de carvalho francês

POTENCIAL DE GUARDA: até 15 anos

VOLUME: 750ml

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

Cor: Coloração rubi intenso com bordas granada.

Aromas: Suas notas de cabeça são bagas vermelhas pequenas e as ameixas são as mais proeminentes juntamente com a madeira proporcionará elegância.

Sabor: Na boca, mostra framboesa selvagem madura, ameixa, verde e pimenta preta. Taninos intensos bem equilibrados com cargas de frutas.

A bodega familiar responsável por esse vinho nasceu em 1931 pelas mãos do senhor Carmine Granata, um dos muitos imigrantes italianos que escolheram Mendoza (província no interior da Argentina) como um novo lar longe da guerra. Essa imigração italiana em larga escala mudou para sempre o cenário argentino do vinho. Carmine Granata fixou-se na cidade de Luján de Cuyo, amplamente reconhecida como berço de algumas das melhores bodegas da Argentina. Atualmente a vinícola está em sua terceira geração da família, sob a responsabilidade de Raúl Carmine Granata e do enólogo Esteban Emilio Roldán. A irrigação de suas velhas vinhas provém do degelo da Cordilheira dos Andes. São aproximadamente 112 hectares de vinhedos próprios, com idade média de 80 anos. Por conta de um conjunto de características naturais como solo arenoso, amplitude térmica considerável entre o dia e a noite, luminosidade solar intensa por volta de 320 dias ao ano

e elevada altitude com relação ao nível do mar, Luján de Cuyo é considerada a principal zona vitivinícola de Mendoza. Ali está localizado o principal vinhedo da bodega Carmine Granata, cultivado de forma ambientalmente responsável em uma altitude de 1.000 metros do nível do mar, aos pés da cordilheira. Desse vinhedo centenário saem os dois rótulos mais conceituado da vinícola, sendo um deles o Carmine Granata Gran Reserva Malbec.

HARMONIZAÇÃO: Ideal para acompanhar fondue de queijo, pernil de cordeiro gralhado e bife de chorizo Angus.

Safra 2015. Prova Les Terroirs Delicatessen em 19/04/2018.